



# KÜRBIS-CHEESECAKE



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Kürbisgeschmack
- Einfache und schnelle Zubereitung



30



leicht

## ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

### FÜR DAS KÜRBISPÜREE

**500 g** Kürbis, geschält, in Stücke geschnitten

### FÜR DEN BODEN

**150** Butterguetzli

**90 g** Butter, geschmolzen

**90 g** Kürbiskerne

Butter, für die Form

### FÜR DIE FÜLLUNG

**500 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**500 g** Frischkäse

**350 g** Kürbispüree

**5** Ei(er)

**50 g** Stärke, z.B. Maizena

**200 g** Zucker

**1 Pkg.** Vanillezucker

**1** Zitrone(n), Saft davon

**1 Prise(n)** Salz

**1 Msp.** Zimt

## ZUBEREITUNG

1. Für das Kürbispüree: Kürbis in eine feuerfeste Form geben und mit braunem Zucker bestreuen. Mit Alufolie zudecken und im Backofen bei 160 °C ca. 40 Minuten weich schmoren. Etwas auskühlen lassen und mit einem Stabmixer fein pürieren.
2. Backofen auf 140 °C (Umluft) vorheizen.
3. Für den Boden: Keksbrösel und geschmolzene Butter gut vermischen und mit einem Glas in eine befettete Form drücken.
4. Für die Füllung: Kürbispüree mit den restlichen Zutaten zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren.
5. Masse in die Form füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 1 Stunde backen.
6. **WICHTIG:** Die Füllung ist nach Ende der Backzeit noch weich und wird erst nach ca. 6 Stunden im Kühlschrank fest.